IS

KULINARISK

Matreiðslubók

Efnisyfirlit

Eldunartöflur 3
Sjálfvirk ferli 15
Uppskriftir - Svínakjöt/kálfakjöt 15
Uppskriftir - Nautakjöt/villibráð/lambakjöt 18
Uppskriftir - Alifuglakjöt 21
Uppskriftir - Fiskur 23
Uppskriftir - Kaka 25
Uppskriftir - Pítsa/baka/brauð 32
Uppskriftir - Pottréttir/gratín 36
Skyndiréttir 40

Með fyrirvara á breytingum.

Eldunartöflur

Eldunartímar

Eldunartímar fara eftir tegund matvæla, þéttni þeirra og magni.

Í byrjun skaltu fylgjast með frammistöðunni þegar þú eldar. Finndu bestu stillingarnar (hitastillingu, eldunartíma, o.s.frv.) fyrir eldunaráhöldin þín, uppskriftir og skammta þegar þú notar þetta tæki.

Fylgdu fyrst leiðbeiningunum á umbúðum matvælanna. Ef leiðbeiningarnar eru ekki tiltækar skaltu skoða töflurnar.

ⓘ Hitastig og bökunartímar í töflunum eru einungis til viðmiðunar. Þeir eru háðir uppskriftunum og gæðum og magni þess hráefnis sem þú notar.

Góð ráð fyrir sérstakar upphitunaraðgerðir ofnsins

Halda heitu

Þú getur notað þessa aðgerð til að halda matnum heitum.

Htiastigið stillir sig sjálft sjálfkrafa á 80°C.

Hitun diska

Til að hita diska og rétti.

Dreifðu diskum og réttum jafnt á vírgrindina. Færðu staflana eftir hálfan hitunartímann (víxlaðu efst og neðst).

Sjálfvirkt hitastig er 70°C.

Ráðlögð hillustaða: 3.

Hefun deigs

Þú getur notað þessa sjálfvirku aðgerð með öllum uppskriftum að gerdeigi. Hún skapar góðar aðstæður fyrir lyftingu deigsins. Settu deigið á disk sem er nógu stór til að hefa á og settu blauta þurrku eða plastfilmu yfir. Settu vírhillu í fyrstu hillustöðu og settu diskinn inn. Lokaðu hurðinni og stilltu aðgerðina Hefun deigs. Stilltu nauðsynlegan tíma.

Bökunar- og steikingartafla

Kökur

Matvæli	Yfir-/undirhiti		Eldun með hefðbundnum blæstri		Tími (mín)	Athugasemdir
	Hitastig (°C)	Hillustaða	Hitastig (°C)	Hillustaða		
Þeyttar uppskriftir	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Í kökuformi
Smjördeigskökudeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Í kökuformi
Súrmjólkurostakaka	170	1	165	2	80 - 100	Í 26 cm kökuformi
Eplakaka (Eplabaka)[1)]	170	2	160	2 (vinstri og hægri)	80 - 100	Í tveimur 20 cm kökuformum á vírhillu
Fyllt rúllukaka	175	3	150	2	60 - 80	Á bökunarplötu
Opin ávaxtabaka	170	2	165	2 (vinstri og hægri)	30 - 40	Í 26 cm kökuformi
Svamptert a	170	2	150	2	40 - 50	Í 26 cm kökuformi
Jólakaka / kaka með ríkulegum ávöxtum[1)]	160	2	150	2	90 - 120	Í 20 cm kökuformi
Plómutert a[1)]	175	1	160	2	50 - 60	Í brauðformi
Smákökur í einni hillu[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Á bökunarplötu
Smákökur í tveimur hillum í einu[1)]	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	Á bökunarplötu

Matvæli	Yfir-/undirhiti		Eldun með hefðbundnum blæstri		Tími (mín)	Athugasemdir
	Hitastig (°C)	Hillustaða	Hitastig (°C)	Hillustaða		
Smákökur í þremur hillum í einu[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	Á bökunarplötu
Smákökur / vínarbrauð - ein hilla	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Á bökunarplötu
Smákökur / vínarbrauð - tvær hillur	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	Á bökunarplötu
Smákökur / vínarbrauð - þrjár hillur	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	Á bökunarplötu
Marengs - ein hilla	120	3	120	3	80 - 100	Á bökunarplötu
Marengs - tvær hillur[1)]	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Á bökunarplötu
Smábrauð[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Á bökunarplötu
Súkkulaðirjómastangir (Eclairs) - ein hilla	190	3	170	3	25 - 35	Á bökunarplötu
Súkkulaðirjómastangir (Eclairs) - tvær hillur	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Á bökunarplötu
Ávaxtabökur á diski	180	2	170	2	45 - 70	Í 20 cm kökuformi

Matvæli	Yfir-/undirhiti		Eldun með hefðbundnum blæstri		Tími (mín)	Athugasemdir
	Hitastig (°C)	Hillustaða	Hitastig (°C)	Hillustaða		
Ávaxtaka-ka með mi-klum ávöx-tum	160	1	150	2	110 - 120	Í 24 cm kö-kuformi
Viktoríu-samloka[1)]	170	1	160	2 (vinstri og hægri)	30 - 50	Í 20 cm kö-kuformi

1) Forhita ofninn í 10 mínútur.

Brauð og pítsa

Matvæli	Yfir-/undirhiti		Eldun með hefðbundnum blæstri		Tími (mín)	Athugasemdir
	Hitastig (°C)	Hillustaða	Hitastig (°C)	Hillustaða		
Hvítt brauð[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 stykki, 500 gr hvert stykki
Rúgbrauð	190	1	180	1	30 - 45	Í brauðfor-mi
Rúnnstyk-ki[1)]	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	6 - 8 rún-nstykki á bökunar-plötu
Pítsa[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Á bökunar-plötu eða djúpri ofn-skúffu
Skonsur[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Á bökunar-plötu

1) Forhita ofninn í 10 mínútur.

Bökur

Matvæli	Yfir-/undirhiti		Eldun með hefðbundnum blæstri		Tími (mín)	Athugasemdir
	Hitastig (°C)	Hillustaða	Hitastig (°C)	Hillustaða		
Pasta-ba-ka	200	2	180	2	40 - 50	Í formi

Matvæli	Yfir-/undirhiti		Eldun með hefðbundnum blæstri		Tími (mín)	Athugasemdir
	Hitastig (°C)	Hillustaða	Hitastig (°C)	Hillustaða		
Grænmetisbaka	200	2	175	2	45 - 60	Í formi
Opnar eggjabökur[1)]	180	1	180	1	50 - 60	Í formi
Lasagna[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Í formi
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Í formi

1) Forhita ofninn í 10 mínútur.

Kjöt

Matvæli	Yfir-/undirhiti		Eldun með hefðbundnum blæstri		Tími (mín)	Athugasemdir
	Hitastig (°C)	Hillustaða	Hitastig (°C)	Hillustaða		
Nautakjöt	200	2	190	2	50 - 70	Á vírgrind
Svínakjöt	180	2	180	2	90 - 120	Á vírgrind
Kálfakjöt	190	2	175	2	90 - 120	Á vírgrind
Ensk nautasteik, léttsteikt	210	2	200	2	50 - 60	Á vírgrind
Ensk nautasteik, millisteikt	210	2	200	2	60 - 70	Á vírgrind
Ensk nautasteik, gegnsteikt	210	2	200	2	70 - 75	Á vírgrind
Svínabógur	180	2	170	2	120 - 150	Með puru
Svínaskanki	180	2	160	2	100 - 120	2 stykki
Lambakjöt	190	2	175	2	110 - 130	Læri
Kjúklingur	220	2	200	2	70 - 85	Heill

Matvæli	Yfir-/undirhiti		Eldun með hefðbundnum blæstri		Tími (mín)	Athugasemdir
	Hitastig (°C)	Hillustaða	Hitastig (°C)	Hillustaða		
Kalkúnn	180	2	160	2	210 - 240	Heill
Önd	175	2	220	2	120 - 150	Heill
Gæs	175	2	160	1	150 - 200	Heill
Kanína	190	2	175	2	60 - 80	Skorin í bita
Héri	190	2	175	2	150 - 200	Skorinn í bita
Fasani	190	2	175	2	90 - 120	Heill

Fiskur

Matvæli	Yfir-/undirhiti		Eldun með hefðbundnum blæstri		Tími (mín)	Athugasemdir
	Hitastig (°C)	Hillustaða	Hitastig (°C)	Hillustaða		
Silungur / kólguflekkur	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fiskar
Túnfiskur / lax	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 flök

Grillun

ⓘ Forhitaðu tóman ofninn í 3 mínútur fyrir matreiðslu.

Matvæli	Magn		Hitastig (°C)	Tími (mín)		Hillustaða
	Stykki	(g)		Fyrri hlið	Seinni hlið	
Nautalund	4	800	hám.	12 - 15	12 - 14	4
Nautasteikur	4	600	hám.	10 - 12	6 - 8	4
Pylsur	8	-	hám.	12 - 15	10 - 12	4
Svínakótelettur	4	600	hám.	12 - 16	12 - 14	4

Matvæli	Magn		Hitastig (°C)	Tími (mín)		Hillustaða
	Stykki	(g)		Fyrri hlið	Seinni hlið	
Kjúklingur (klofinn í tvennt)	2	1000	hám.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	hám.	10 - 15	10 - 12	4
Kjúklin-gabringa	4	400	hám.	12 - 15	12 - 14	4
Hambor-gari	6	600	hám.	20 - 30	-	4
Fiskflak	4	400	hám.	12 - 14	10 - 12	4
Ristaðar samlokur	4 - 6	-	hám.	5 - 7	-	4
Ristað brauð	4 - 6	-	hám.	2 - 4	2 - 3	4

Blástursgrill

Nautakjöt

Matvæli	Magn	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Nautasteik eða lund, léttsteikt[1)]	á hvern cm þykktar	190 - 200	5 - 6	1 eða 2
Nautasteik eða lund, miðlungs-steikt[1)]	á hvern cm þykktar	180 - 190	6 - 8	1 eða 2
Nautasteik eða lund, gegnsteikt[1)]	á hvern cm þykktar	170 - 180	8 - 10	1 eða 2

1) Forhitaðu ofninn.

Svínakjöt

Matvæli	Magn (kg)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Bógur, hnakki, læri	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 eða 2
Svínakótelettur, svína-rif	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 eða 2
Kjötbúðingur	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 eða 2

Matvæli	Magn (kg)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Svínaskanki (forsoðinn)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 eða 2

Kálfakjöt

Matvæli	Magn (kg)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Steikt kálfakjöt	1	160 - 180	90 - 120	1 eða 2
Kálfaskanki	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 eða 2

Lambakjöt

Matvæli	Magn (kg)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Lambalæri, steikt lambakjöt	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 eða 2
Lambahryggur	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 eða 2

Alifuglakjöt

Matvæli	Magn (kg)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Alifuglabitar	0,2 - 0,25 hver	200 - 220	30 - 50	1 eða 2
Hálfur kjúklingur	0,4 - 0,5 hver	190 - 210	35 - 50	1 eða 2
Kjúklingur, unghæna	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 eða 2
Önd	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 eða 2
Gæs	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 eða 2
Kalkúnn	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 eða 2
Kalkúnn	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 eða 2

Fiskur

Matvæli	Magn (kg)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Heill fiskur	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 eða 2

Bökun með rökum blæstri

ⓘ Á meðan þú eldar skaltu aðeins opna hurðina á tækinu þegar nauðsyn krefur.

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Pastagratín	190 - 200	30 - 40	2
Kartöflugratín	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagna	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Brauðbúðingur	170 - 190	45 - 60	2
Hrísgrjónagrautur	170 - 190	40 - 50	2
Eplakaka	150 - 160	45 - 60	2
Hvítt brauð	180 - 190	45 - 55	2

Hæg eldun

Notaðu þessa aðgerð til að matreiða magra, meyra bita af kjöti og fiski með kjarnahitastig ekki meira en 65°C. Þessi aðferð hentar ekki uppskriftum á borð við pottsteik eða feitt steikt svínakjöt. Þú getur notað kjöthitamælinn til að tryggja rétt hitastig kjötsins (sjá töfluna um kjöthitamælinn).

Á fyrstu 10 mínútunum getur þú stillt ofnhitastigið á milli 80°C og 150°C. Sjálfgefið gildi er 90°C. Eftir að hitastigið hefur verið stillt, heldur ofninn áfram að elda við 80 °C. Ekki skal nota þessa aðgerð fyrir alifuglakjöt.

ⓘ Þegar þessi aðgerð er notuð skal alltaf elda án loks.

1. Snöggbrenndu kjötið á pönnu á helluborðinu á mjög hárri hitastillingu í 1 - 2 mínútur á hvorri hlið.
2. Settu kjötið ásamt heitu ofnskúffunni inn í ofninn á vírhilluna.
3. Stingdu kjöthitamælinum inn í kjötið.
4. Veldu aðgerðina Hæg eldun og stilltu rétt lokahitastig kjarna.

Matvæli	Magn	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Nautasteik	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Nautalund	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Steikt kálfakjöt	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Steikur	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Afþíða

Matvæli	Magn (g)	Afþíðingartími (mín)	Frekari afþíðingartími (mín)	Athugasemdir
Kjúklingur	1000	100 - 140	20 - 30	Settu kjúklinginn á djúpan disk sem snýr upp á stórri plötu. Snúðu þegar tími er hálfnaður.
Kjöt	1000	100 - 140	20 - 30	Snúðu þegar tími er hálfnaður.
Kjöt	500	90 - 120	20 - 30	Snúðu þegar tími er hálfnaður.
Silungur	150	25 - 35	10 - 15	-
Jarðarber	300	30 - 40	10 - 20	-
Smjör	250	30 - 40	10 - 15	-
Rjómi	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Rjóma má einnig þeyta þótt hann sé smáfrosinn hér og þar.
Fínar kökur	1400	60	60	-

Niðursuða

- Einungis skal nota niðursuðukrukkur sem eru af sömu stærð og eru fáanlegar á markaði.
- Ekki skal nota krukkur með skrúfuðu loki eða loki sem er með málmhespu, né heldur málmkrukkur.
- Notaðu fyrstu hillustöðu frá botni fyrir þessa aðgerð.
- Ekki má setja meira en sex eins lítra niðursuðukrukkur á bökunarplötuna.
- Fylla skal krukkurnar jafn mikið og loka þeim með klemmu.
- Krukkurnar mega ekki snerta hver aðra.
- Settu u.þ.b. 1/2 lítra af vatni í ofnskúffuna til að skapa nægan raka í ofninum.
- Þegar vökvinn í krukkunum fer að sjóða (eftir u.þ.b. 35 - 60 mínútur ef krukkurnar eru einn lítri) skal stöðva ofninn eða minnka hitastigið niður í 100°C (sjá töfluna).

Mjúkir ávextir

Matvæli	Hitastig (°C)	Eldunartími þangað til byrjar að malla (mín)	Halda áfram að sjóða við 100°C (mín)
Jarðarber / Bláber / Hindber / Þroskuð stikilsber	160 - 170	35 - 45	-

Steinaldin

Matvæli	Hitastig (°C)	Eldunartími þangað til byrjar að malla (mín)	Halda áfram að sjóða við 100°C (mín)
Perur / Japansperur / Plómur	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grænmeti

Matvæli	Hitastig (°C)	Eldunartími þangað til byrjar að malla (mín)	Halda áfram að sjóða við 100°C (mín)
Gulrætur[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Agúrkur	160 - 170	50 - 60	-
Blandaðar súrar gúrkur	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Hnúðkál / Ertur / Spergill	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Láttu standa í ofninum eftir að slökkt hefur verið á honum.

Þurrkun

- Settu fituþolinn pappír eða bökunarpappír á fatið.
- Til að ná fram betri niðurstöðu skaltu stöðva ofninn þegar þurkunartíminn er hálfnaður, opna hurðina og láta kólna yfir eina nótt til að klára þurrkunina.

Grænmeti

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (klst)	Hillustaða	
			1 staða	2 stöður
Baunir	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Piparávextir	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (klst)	Hillustaða	
			1 staða	2 stöður
Súrsað grænmeti	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sveppir	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kryddjurtir	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Ávöxtur

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (klst)	Hillustaða	
			1 staða	2 stöður
Plómur	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apríkósur	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Eplaskífur	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Perur	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Tafla fyrir kjöthitamæli

Matvæli	Hitastig í kjarna kjöts (°C)
Steikt kálfakjöt	75 - 80
Kálfaskanki	85 - 90
Ensk nautasteik, léttsteikt	45 - 50
Ensk nautasteik, millisteikt	60 - 65
Nautasteik, gegnsteikt	70 - 75
Svínabógur	80 - 82
Svínaskanki	75 - 80
Lambakjöt	70 - 75
Kjúklingur	98
Héri	70 - 75
Silungur / kólguflekkur	65 - 70
Túnfiskur / lax	65 - 70

Sjálfvirk ferli

⚠ **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Sjálfvirk kerfi

Sjálfvirku kerfin veita bestu stillingar fyrir hverja tegund kjöts eða aðrar uppskriftir.

- Kjötkerfi með aðgerðinni Sjálfvirk þyngd (valmynd Eldað með aðstoð) — Þessi aðgerð reiknar sjálfkrafa út steikingartímann. Til að nota hana þarft þú að slá inn þyngd matarins.
- Kjötkerfi með aðgerðinni Sjálfvirkur CT-skynjari (valmynd Eldað með aðstoð) — Þessi aðgerð reiknar sjálfkrafa út steikingartímann. Til að nota hana þarft þú að slá inn óskað kjarnahitastig kjötsins. Þegar kerfinu lýkur heyrist hljóðmerki.
- Sjálfvirk uppskrift (valmynd Eldað með aðstoð) — Þessi aðgerð notar forskilgreind gildi fyrir rétt. Útbúa skal réttinn samkvæmt uppskrift í þessari bók.

Réttir með aðgerðinni Sjálfvirk þyngd
Svínasteik
Steikt kálfakjöt
Soðsteikt kjöt
Steikt villibráð
Steikt lambakjöt
Kjúklingur, heill

Réttir með aðgerðinni Sjálfvirk þyngd
Kalkúnn, heill
Önd, heil
Gæs, heil

Réttir með aðgerðinni Sjálfvirkur CT-skynjari
Svínalund
Nautasteik
Skandínavískt nautakjöt
Villibráðarlund
Lambaliður, miðlungs
Úrbeinað alifuglakjöt
Heill fiskur

Flokkar

Í valmyndinni Eldað með stuðningi er réttunum skipt upp í nokkra flokka:

- Svínakjöt/kálfakjöt
- Nautakjöt/villibráð/lambakjöt
- Alifuglakjöt
- Fiskur
- Kaka
- Pítsa/baka/brauð
- Pottréttir/gratín
- Skyndiréttir

Uppskriftir - Svínakjöt/kálfakjöt

Svínasteik

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 1000 og 3000 g.

Aðferð:

Kryddaðu kjöt eftir smekk og settu í eldfast mót. Bættu við vatni eða öðrum vökva; 20 -

40 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Snúðu steikinni eftir um 30 mínútur.

- Hillustaða: 1

Svínalund

Stillingar:

Sjálfvirkur kjöthitamælir, kjarnahitastig 75 °C.

Aðferð:

Kryddaðu kjötið eftir smekk, settu kjöthitamælinn í og settu í eldfast mót.

- Hillustaða: 1

Svínaskanki

Hráefni:

- 1 afturskanki af sviní 0,8 - 1,2 kg
- 2 matskeiðar olía
- 1 teskeið salt
- 1 teskeið duft úr rauðri, sterkri papriku
- 1/2 teskeið basilíka
- 1 lítil dós sneiddir sveppir (280 g)
- súpugrænmeti (gulrætur, blaðlaukur, sellerí, steinselja)
- vatn

Aðferð:

Skerðu inn í skorpuna umhverfis allan svínaskankann. Blandaðu olíu, salti, paprikudufti og basilíku saman og dreifðu yfir svínaskankann. Settu svínaskankann í steikingarpott og dreifðu sveppunum yfir hann. Bættu við súpugrænmeti og vatni. 10 - 15 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Snúðu steikinni eftir um 30 mínútur.

- Tími í heimilistækinu: 160 mínútur
- Hillustaða: 1

Svínabógur

Hráefni:

- 1,5 kg svínabógur, með húð, af ungum grís
- salt
- pipar
- 2 matskeiðar ólífuolía
- 150 g fínskorið sellerí
- 1 blaðlaukur, sneiddur
- 1 lítil dós tómatar, fínsaxaðir (um 400 g)
- 250 ml rjómi
- 2 hvítlauksgeirar, flysjaðir og marðir
- ferskt rósmarín og garðablóðberg

Aðferð:

Skerðu tígla með beittum hníf í skinnið. Kryddaðu með salti og pipar og brúnaðu allar hliðar með ólífuolíunni á steikingarpönnu á hellunni, taktu síðan af. Svitaðu sellerí og blaðlauk með svolítilli olíu í steikingarpottinum, bættu síðan við tómötum, rjóma, hvítlauksgeirum, rósmarín og garðablóðbergi, hrærðu og leggðu svínabóginn ofan á. Settu í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 130 mínútur
- Hillustaða: 1

Steikt kálfakjöt

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 1000 og 3000 g.

Aðferð:

Kryddaðu kjöt eftir smekk og settu í eldfast mót. Bættu við vatni eða öðrum vökva; 10 - 20 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Settu á lok.

- Hillustaða: 1

Kálfaskanki

Hráefni:

- 1 afturskanki af kálfi 1,5 - 2 kg
- 4 sneiðar soðin skinka
- 2 matskeiðar olía
- 1 teskeið salt
- 1 teskeið duft úr rauðri, sterkri papriku
- 1/2 teskeið basilíka
- 1 lítil dós sneiddir sveppir (280 g)
- súpugrænmeti (gulrætur, blaðlaukur, sellerí, steinselja)
- vatn

Aðferð:

Skerðu 8 rifur á langveginn hringinn um kálfaskankann. Skerðu fjórar sneiðar af soðinni skinku í tvennt og settu í rifurnar. Blandaðu olíu, salti, paprikudufti og basilíku saman og dreifðu yfir kálfaskankann. Settu kálfaskankann í steikingarpott og dreifðu sveppunum yfir hann. Bættu súpugrænmeti og vatni við kálfaskankann. 10 - 15 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Snúðu steikinni eftir um 30 mínútur.

- Tími í heimilistækinu: 160 mínútur
- Hillustaða: 1

Krossskorinn kálfaskanki (Ossobucco)

Hráefni:

- 4 matskeiðar af smjöri fyrir brúnun
- 4 sneiðar af kálfaskanka, um 3 - 4 cm þykkar (skornar yfir beinið)
- 4 miðlungsstórar gulrætur, skornar í litla teninga
- 4 sellerístilkar, skornir í litla teninga
- 1 kg þroskaðir tómatar, flysjaðir, skornir í tvennt, kjarnar fjarlægðir og skornir í teninga
- 1 knippi steinselja, þvegin og grófsöxuð
- 4 matskeiðar smjör
- 2 matskeiðar hveiti fyrir hjúpun
- 6 matskeiðar ólífuolía
- 250 ml hvítvín
- 250 ml kjötkraftur
- 3 miðlungsstórir laukar, flysjaðir og fínsaxaðir
- 3 hvítlauksgeirar, flysjaðir og skornir í þunnar sneiðar
- 1/2 teskeið af hvoru, garðablóðbergi og kjarrmintu
- 2 lárviðarlauf
- 2 negulnaglar
- salt, nýmalaður svartur pipar

Aðferð:

Bræddu 4 matskeiðar af smjöri í steikingarpotti og svitaðu grænmetið í því. Taktu grænmetið úr steikingarpottinum.

Þvoðu kálfaskankasneiðar, þurrkaðu, kryddaðu og hjúpaðu svo í hveiti. Bankaðu af umframhveiti. Hitaðu ólífuolíuna og brúnaðu sneiðarnar yfir miðlungshita þar til þær eru gullinbrúnar. Taktu kjötið úr og helltu umframólífuolíunni úr steikingarpottinum.

Afgljáðu kjötsafann í steikingarpottinum með 250 ml víni, settu í skaftpott og láttu malla um stund. Bættu við 250 ml kjötkrafti og bættu í steinselju, garðablóðbergi, kjarrmintu og tómatateningum. Kryddaðu með salti og pipar. Láttu suðuna síðan koma upp aftur.

Settu grænmetið í steikingarpottinn, settu kjötið ofan á og helltu sósunni yfir. Settu lok á steikarpottinn og settu hann í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 120 mínútur
- Hillustaða: 1

Fylltur kálfabringukollur

Hráefni:

- 1 rúnnstykki
- 1 egg
- 200 g hakk
- salt, pipar
- 1 laukur, saxaður
- steinselja, söxuð
- 1 kg kálfabringa (með vasa skorinn í hana)
- súpugrænmeti (gulrætur, blaðlaukur, sellerí, steinselja)
- 50 g beikon
- 250 ml vatn

Aðferð:

Leggðu rúnnstykki í bleyti í vatni og kreistu vatnið síðan úr. Blandaðu síðan saman við egg, hakk, salt, pipar, saxaðan lauk og steinselju.

Kryddaðu kálfabringuna (með vasa skorinn í hana) og troddu kjötfyllingunni í vasann. Saumaðu síðan fyrir gatið.

Settu kálfabringuna í steikingarpott, bættu við súpugrænmetinu, beikoni og vatni. Snúðu steikinni eftir um 30 mínútur.

- Tími í heimilistækinu: 100 mínútur
- Hillustaða: 1

Kjötbúðingur

Hráefni:

- 2 þurr rúnnstykki
- 1 laukur
- 3 matskeiðar söxuð steinselja
- 750 g hakk (blandað nauta- og svínahakk)
- 2 egg
- salt, pipar og paprikuduft
- 100 g beikonsneiðar

Aðferð:

Leggðu þurru rúnnstykkin í bleyti í vatni og kreistu vatnið síðan úr. Flysjaðu lauk og saxaðu fínt, svitaðu síðan og bættu við saxaðri steinselju.

Blandaðu saman hakki, eggjum, kreistu rúnnstykkjunum og lauknum. Kryddaðu með salti, pipar og paprikudufti, settu í rétthyrnt bökunarform og þektu með beikonsneiðum. Bættu við svolitlu vatni og settu í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 70 mínútur
- Hillustaða: 1

Sænsk hátíðasteik

Hráefni:

- 200 g þurrkaðar plómur
- 150 ml hvítvín
- 1,5 kg svínalund eða kálfahryggur (beinlaus)
- 1 meðalstór laukur
- epli
- salt, pipar og paprikuduft

Aðferð:

Láttu plómurnar mýkjast í hvítvíninu í tvær klukkustundir. Skolaðu kjötið stuttlega með vatni og þurrkaðu síðan. Skerðu raufar í kjötið neðanvert og stingdu plómu inn í hverja rauf og þrýstu henni eins langt og mögulegt er inn í kjötið. Kryddaðu kjötið og settu það í steikarpott þannig að hliðin með plómunum vísi niður. Flysjaðu laukana og eplið, skerðu í áttunduparta og raðaðu í kringum steikina. Bættu allt að fjórðungi úr lítra af vatni við afganginn af víninu sem plómurnar lágu í og helltu yfir steikina. Hentugt meðlæti eru krókettur, kartöflugratín, spergilkál, eða annað í þeim dúr.

- Tími í heimilistækinu: 60 mínútur
- Hillustaða: 1

Uppskriftir - Nautakjöt/villibráð/lambakjöt

Nautasteik

Stillingar:

Sjálfvirkur kjöthitamælir. Kjarnahitastig fyrir:
- Léttsteikt - 48°C
- Miðlungssteikt - 65°C
- Gegnsteikt - 70°C

Aðferð:

Kryddaðu kjötið eftir smekk, settu kjöthitamælinn í og settu í eldfast mót.

- Hillustaða: 1

Skandínavískt nautakjöt

Stillingar:

Sjálfvirkur kjöthitamælir. Kjarnahitastig fyrir:
- Léttsteikt - 50°C
- Miðlungssteikt - 65°C
- Gegnsteikt - 70°C

Aðferð:

Kryddaðu kjötið eftir smekk, settu kjöthitamælinn í og settu í eldfast mót.

- Hillustaða: 1

Soðsteikt kjöt

Notaðu ekki þetta kerfi fyrir nautasteik og lundir.

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 1000 og 3000 g.

Aðferð:

Kryddaðu kjöt eftir smekk og settu í eldfast mót. Bættu við vatni eða öðrum vökva; 10 - 20 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Settu á lok.

- Hillustaða: 1

Kryddlegið nautakjöt

Til að gera kryddlöginn:

- 1 l vatn
- 500 ml vínedik
- 2 teskeiðar salt
- 15 piparkorn
- 15 einiber
- 5 lárviðarlauf
- 2 knippi af súpugrænmeti (gulrætur, blaðlaukur, sellerí, steinselja)
  Láttu suðuna koma upp á öllu og láttu svo kólna.
- 1,5 kg nautakjötsstykki
  Helltu kryddleginum yfir nautakjötið þar til það er allt þakið og láttu marínerast í 5 daga.

Hráefni í steikina:

- salt
- pipar
- súpugrænmeti úr kryddleginum

Aðferð:

Taktu nautakjötsstykkið úr kryddleginum og þurrkaðu það. Kryddaðu með salti og pipar og brúnaðu allar hliðar á steikingarpönnu og bættu við svolitlu af súpugrænmetinu úr kryddleginum.

Helltu svolitlu af kryddleginum í steikingarpönnuna. 10 - 15 mm djúpt lag ætti að hylja botninn. Lokaðu steikingarpönnunni með loki og settu hana í heimililstækið.

- Tími í heimilistækinu: 150 mínútur
- Hillustaða: 1

Villibráðarlund

Stillingar:

Sjálfvirkur kjöthitamælir. Kjarnahitastig 70°C.

Aðferð:

Kryddaðu kjötið eftir smekk, settu kjöthitamælinn í og settu í eldfast mót.

- Hillustaða: 1

Steikt villibráð

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 1000 og 3000 g.

Aðferð:

Kryddaðu kjöt eftir smekk og settu í eldfast mót. Bættu við vatni eða öðrum vökva; 10 - 20 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Settu á lok.

- Hillustaða: 1

Kanína

Hráefni:

- 2 hérahryggir
- 6 einiber (marin)
- salt og pipar
- 30 g bráðið smjör
- 125 ml sýrður rjómi
- súpugrænmeti (gulrætur, blaðlaukur, sellerí, steinselja)

Aðferð:

Nuddaðu hérahryggina með mörðum einiberjum, salti og pipar og burstaðu með bráðnu smjöri.

Settu hérahryggina í steikingarpott, helltu sýrðum rjóma yfir og bættu við súpugrænmetinu.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 1

Sinnepslegin kanína

Hráefni:

- 2 kanínur, hvor 800 g
- salt og pipar
- 2 matskeiðar ólífuolía
- 2 gróft saxaðir laukar
- 50 g beikon, skorið í teninga
- 2 matskeiðar hveiti
- 375 ml kjúklingakraftur
- 125 ml hvítvín
- 1 teskeið ferskt garðablóðberg
- 125 ml rjómi
- 2 matskeiðar Dijon-sinnep

Aðferð:

Skerðu kanínurnar í 8 bita af svipaðri stærð, kryddaðu með salti og pipar og brúnaðu allar hliðar á steikingarpönnu á hellunni.

Fjarlægðu kanínubitana og brúnaðu laukinn og beikonið. Sáldraðu hveiti yfir og hrærðu í. Hrærðu í kjúklingakrafti, hvítvíni og garðablóðbergi og láttu suðuna koma upp.

Bættu við rjóma og Dijon-sinnepi, settu kjötið aftur í, settu á lok og settu síðan í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 90 mínútur
- Hillustaða: 1

Villigöltur

Til að gera kryddlöginn:

- 1,5 l rauðvín
- 150 g hnúðselja
- 150 g gulrætur
- 2 laukar
- 5 lárviðarlauf
- 5 negulnaglar
- 2 knippi af súpugrænmeti (gulrætur, blaðlaukur, sellerí, steinselja)
  Láttu suðuna koma upp á öllu og láttu svo kólna.
- 1,5 kg villisvínskjöt (bógur)
  Helltu kryddleginum yfir kjötið þar til það er allt þakið og láttu marínerast í 3 daga.

Hráefni í steikina:

- salt
- pipar
- súpugrænmeti úr kryddleginum
- 1 lítil dós af kantarellusveppum

Aðferð:

Taktu villisvínsstykkið úr kryddleginum og þurrkaðu það. Kryddaðu með salti og pipar og brúnaðu allar hliðar á steikingarpönnu á hellunni. Bættu við kantarellum og svolitlu af súpugrænmetinu úr kryddleginum.

Helltu kryddleginum í steikingarpönnuna. 10 - 15 mm djúpt lag ætti að hylja botninn. Lokaðu steikingarpönnunni með loki og settu hana í heimililstækið.

- Tími í heimilistækinu: 140 mínútur
- Hillustaða: 1

Steikt lambakjöt

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 1000 og 3000 g.

Aðferð:

Kryddaðu kjöt eftir smekk og settu í eldfast mót. Bættu við vatni eða öðrum vökva; 10 - 30 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Settu á lok.

- Hillustaða: 1

Lambaliður, miðlungs

Stillingar:

Sjálfvirkur kjöthitamælir. Kjarnahitastig 70°C.

Aðferð:

Kryddaðu kjötið eftir smekk, settu kjöthitamælinn í og settu í eldfast mót.

- Hillustaða: 1

Lambalæri

Hráefni:

- 2,7 kg lambalæri
- 30 ml ólífuolía
- salt
- pipar
- 3 hvítlauksgeirar
- 1 knippi af fersku rósmarín (eða 1 teskeið af þurrkuðu rósmarín)
- vatn

Aðferð:

Þvoðu lambalærið og klappaðu síðan þurrt, nuddaðu inn ólífuolíunni og skerðu í kjötið. Kryddaðu með salti og pipar. Flysjað hvítlauksgeirana og skerðu í sneiðar, þrýstu ásamt rósmaríngreinum ofan í skurðina í kjötinu.

Settu lambalærið í steikarpottinn og bættu við vatni. 10 - 15 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Snúðu steikinni eftir um 30 mínútur.

- Tími í heimilistækinu: 165 mínútur
- Hillustaða: 1

Uppskriftir - Alifuglakjöt

Kjúklingur, heill

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 900 og 2.100 g.

Aðferð:

Settu kjúkling í eldfast mót og kryddaðu eftir smekk. Eftir um 30 mínútur skaltu snúa steikinni. Skjárinn sýnir áminningu.

- Hillustaða: 1

Kalkúnn, heill

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 1700 og 4700 g.

Aðferð:

Settu kalkúninn í eldfast mót og kryddaðu eftir smekk. Eftir um 30 mínútur skaltu snúa steikinni. Skjárinn sýnir áminningu.

- Hillustaða: 1

Önd, heil

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 1500 og 3300 g.

Aðferð:

Settu önd í eldfast mót og kryddaðu eftir smekk. Eftir um 30 mínútur skaltu snúa steikinni. Skjárinn sýnir áminningu.

- Hillustaða: 1

Gæs, heil

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 2300 og 4700 g.

Aðferð:

Settu gæsina í eldfast mót og kryddaðu eftir smekk. Eftir um 30 mínútur skaltu snúa steikinni. Skjárinn sýnir áminningu.

- Hillustaða: 1

Úrbeinað alifuglakjöt

Stillingar:

Sjálfvirkur kjöthitamælir, kjarnahitastig 75°C.

Aðferð:

Kryddaðu kalkúnabringu (úrbeinaða) eftir smekk, settu kjöthitamælinn í og settu í eldfast mót.

- Hillustaða: 1

Kjúklingalæri

Hráefni:

- 4 kjúklingalæri, 250 g hvert
- 250 g sýrður rjómi
- 125 ml rjómi
- 1 teskeið salt
- 1 teskeið paprikuduft
- 1 teskeið karrí
- 1/2 teskeið pipar
- 250 g sneiddir sveppir úr dós
- 20 g maíssterkja

Aðferð:

Hreinsaðu kjúklingalærin og settu þau í steikarpott. Blandaðu því sem eftir er af hráefnunum saman og helltu yfir kjúklingalærin.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 1

Rauðvínssoðinn kjúklingur

Hráefni:

- 1 kjúklingur
- salt
- pipar
- 1 matskeið hveiti
- 50 g smjörfita
- 500 ml hvítvín
- 500 ml kjúklingakraftur
- 4 matskeiðar sojasósa
- 1/2 búnt af steinselju
- 1 grein af garðablóðbergi
- 150 g beikon, skorið í teninga
- 250 g kastaníusveppir, hreinsaðir og skornir í fjóra hluta
- 12 skalotlaukar, flysjaðir
- 2 hvítlauksgeirar, flysjaðir og marðir

Aðferð:

Hreinsaðu kjúklinginn og kryddaðu með salti og pipar og sáldraðu hveiti yfir.

Hitaðu smjörfituna í steikarpotti á hellunni og brúnaðu kjúklinginn á öllum hliðum. Helltu í hvítvíninu, kjúklingakraftinum og sojasósunni og láttu suðuna koma upp.

Bættu við steinselju, garðablóðbergi, beikonteningum, sveppum, skalotlauk og hvítlauk.

Láttu suðuna koma aftur upp, settu lok á og settu í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 1

Steikt önd með appelsínu

Hráefni:

- 1 önd (1,6 – 2,0 kg)
- salt
- pipar
- 3 appelsínur, flysjaðar, steinhreinsaðar og skornar í teninga
- 1/2 teskeið salt
- 2 appelsínur fyrir safapressun
- 150 ml sérrí

Aðferð:

Hreinsaðu öndina, kryddaðu hana með salti og pipar og nuddaðu með appelsínuberki.

Fylltu öndina með appelsínuteningum, krydduðum með salti og saumaðu hana saman.

Settu öndina í steikarpott með bringuna niður.

Kreistu safann úr appelsínunum, blandaðu með sérríinu og helltu yfir öndina.

Settu önd í heimilistækið. Snúðu eftir 30 mínútur. Hljóðmerki heyrist.

- Tími í heimilistækinu: 90 mínútur
- Hillustaða: 1

Fylltur kjúklingur

Hráefni:

- 1 kjúklingur, 1,2 kg (með innmat)
- 1 matskeið olía
- 1 teskeið salt
- 1/4 teskeið paprikuduft
- 50 g brauðmylsna
- 3 - 4 matskeiðar mjólk
- 1 laukur, saxaður
- 1 búnt af steinselju, saxað
- 20 g smjör
- 1 egg
- salt og pipar

Aðferð:

Hreinsaðu kjúkling og þurrkaðu hann. Blandaðu olíu, salti og paprikudufti og nuddaðu inn í kjúklinginn.

Fylling: Blandaðu saman brauðmylsnu og mjólk. Settu saxaðan lauk, steinselju og smjör á pönnu og láttu svitna. Saxaðu fínt hjarta, lifur og maga og bætt við eggi. Blandaðu síðan öllu saman og kryddaðu með salti og pipar.

Settu kjúklinginn með bringuna niður í steikarpott og settu inn í heimilistækið. Snúðu eftir 30 mínútur. Hljóðmerki heyrist.

- Tími í heimilistækinu: 90 mínútur
- Hillustaða: 1

Uppskriftir - Fiskur

Heill fiskur

Stillingar:

Sjálfvirkur kjöthitamælir, kjarnahitastig 65 °C.

Aðferð:

Kryddaðu fiskinn eftir smekk, settu kjöthitamælinn í og settu í eldfast mót.

- Hillustaða: 1

Fiskflak

Hráefni:

- 600 - 700 g vatnsviðnis-, laxa- eða sjóbirtingsflök
- 150 g rifinn ostur
- 250 ml rjómi
- 50 g brauðmylsna
- 1 teskeið fáfnisgras
- steinselja, söxuð
- salt, pipar
- sítróna
- smjör

Aðferð:

Skvettu sítrónusafa yfir fiskflökin og leyfðu að marínerast um stund, klappaðu síðan umframsafa af með eldhúspappír. Kryddaðu fiskflökin á báðum hliðum með salti og pipar. Settu fiskflökin síðan í smurt eldfast mót.

Blandaðu saman rifna ostinum, rjóma, brauðmylsnu, fáfnisgrasi og saxaðri steinselju. Dreifðu blöndunni samstundis yfir fiskflökin og settu litla hnúða af smjöri á blönduna.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 3

Þorskur

Hráefni:

- 800 g þurrkaður þorskur
- 2 matskeiðar ólífuolía
- 2 stórir laukar
- 6 hvítlauksgeirar, flysjaðir
- 2 blaðlaukar
- 6 rauðir piparávextir
- 1/2 dós saxaðir tómatar (200 g)
- 200 ml hvítvín
- 200 ml kryddlögur
- pipar, salt, garðablóðberg, kjarrminta

Aðferð:

Láttu þurrkaða þorskinn liggja í bleyti yfir nótt. Láttu síga af þurrkaða þorskinum daginn eftir og settu hann í skaftpott með fersku vatni, settu á hellu og láttu suðuna koma upp. Taktu síðan af hellunni og láttu kólna.

Settu ólífuolíu á pönnu og hitaðu. Flysjaðu lauka og skerðu í þunnar sneiðar, merðu flysjaða hvítlauksgeirana og skerðu blaðlaukinn í sneiðar og þvoðu. Settu saman í heita fituna og snöggsteiktu aðeins. Fjarlægðu kjarnann úr piparávöxtunum og skerðu þá í ræmur. Settu þá síðan á pönnuna með söxuðu tómötunum.

Bættu við hvítvíni og kryddlegi og láttu malla um stund. Kryddaðu með pipar, salti, garðablóðbergi og kjarrmintu og láttu malla í pönnunni í 15 mínútur í viðbót.

Taktu kælda, þurrkaða þorskinn úr skaftpottinum og klappaðu hann þurran með eldhúspappír. Fjarlægðu roð, bein og alla ugga. Flakaðu fiskinn og settu hann í eldfast mót í bland við grænmetið.

- Tími í heimilistækinu: 30 mínútur
- Hillustaða: 1

Fiskur í salti

Hráefni:

- Heill fiskur, um það bil 1,5 - 2 kg
- 2 óvaxbornar sítrónur
- 1 fenníkuhaus
- 4 greinar af fersku garðablóðbergi
- 3 kg steinsalt

Aðferð:

Hreinsaðu fiskinn og nuddaðu í hann safanum úr óvaxbornu sítrónunum tveimur.

Skerðu fenníkuna í þunnar sneiðar og settu ásamt greinunum af fersku garðablóðbergi inn í fiskinn.

Settu helminginn af steinsaltinu í eldfast mót og settu fiskinn efst. Settu hinn helminginn af steinsaltinu ofan á fiskinn og þrýstu þétt niður.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 1

Fylltur steiktur smokkfiskur (calamari)

Hráefni:

- 1 kg smokkfiskur af meðalstærð, hreinsaður
- 1 stór laukur
- 2 matskeiðar ólífuolía
- 90 g soðin löng hrísgrjón
- 4 matskeiðar furuhnetur
- 4 matskeiðar kúrenur (rúsínur)
- 2 matskeiðar söxuð steinselja
- salt, pipar
- sítrónusafi
- 4 matskeiðar ólífuolía
- 150 ml vín
- 500 ml tómatsafi

Aðferð:

Nuddaðu smokkfiskinn ákaflega með salti og þvoðu það síðan af undir rennandi vatni.

Flysjaðu lauk, saxaðu fínt og svitaðu með tveimur matskeiðum af ólífuolíu þar til hann er gegnsær. Bættu löngum hrísgrjónum, furuhnetum, kúrenum og saxaðri steinselju við laukinn og kryddaðu með salti, pipar og sítrónusafanum. Fylltu smokkfiskinn lauslega með blöndunni og saumaðu fyrir opið.

Settu fjórar matskeiðar af ólífuolíu í steikarpott og snöggbrenndu smokkfiskinn á hringnum. Bættu við víni og tómatsafa.

Settu lok á steikarpottinn og settu hann í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 60 mínútur
- Hillustaða: 1

Gufusoðinn fiskur

Hráefni:

- 400 g kartöflur
- 2 knippi af vorlauk

- 2 hvítlauksgeirar
- 1 lítil dós saxaðir tómatar (400 g)
- 4 laxaflök
- sítrónusafi
- salt og pipar
- 75 ml grænmetiskraftur
- 50 ml hvítvín
- 1 grein af fersku rósmarín
- 150 ml vín
- 1/2 knippi af fersku garðablóðbergi

Aðferð:

Þvoðu kartöflur, flysjaðu, skerðu í fernt og sjóddu í söltuðu vatni í 25 mínútur; láttu þá síga af þeim og skerðu í sneiðar.

Þvoðu vorlaukinn skerðu í fínar sneiðar. Flysjaðu hvítlauksgeira og skerðu þá í bita. Blandaðu laukum og hvítlauk saman við söxuðu tómatana.

Skvettu sítrónusafa yfir laxaflökin og láttu marínerast. Þurrkaðu svo og kryddaðu með salti og pipar.

Blandaðu grænmeti og kartöflum saman og settu í smurt eldfast mót, kryddaðu og settu laxinn ofan á.

Helltu grænmetiskrafti og hvítvíni yfir, dreifðu rósmarín og garðablóðbergi yfir.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 3

Freisting Jansons

Hráefni:

- 8 - 10 kartöflur
- 2 laukar
- 125 g ansjósuflök
- 300 ml rjómi
- 2 matskeiðar brauðmylsna
- pipar
- fersk saxað garðablóðberg
- 2 matskeiðar smjör

Aðferð:

Þvoðu kartöflurnar, flysjaðu og skerðu í mjóar lengjur. Flysjaðu lauka og skerðu í ræmur.

Smyrðu eldfast mót með smjöri. Settu þriðjunginn af kartöflunum og laukunum í mótið. Settu helminginn af ansjósuflökunum ofan á og lokaðu með öðrum þriðjungi af laukum og kartöflum. Dreifðu því sem eftir er af ansjósuflökunum yfir. Efst skal setja það sem eftir er af laukum og kartöflum, svo efsta lagið sé kartöflur.

Sáldraðu yfir pipar og sáldraðu söxuðu garðablóðbergi yfir allt.

Helltu saltvatninu af ansjósunum yfir bökuna og bættu rjómanum við. Sáldraðu brauðmylsnu yfir og settu litla hnúða af smjöri ofan á allt saman.

- Tími í heimilistækinu: 60 mínútur
- Hillustaða: 3

Uppskriftir - Kaka

Sítrónusvampkaka

Hráefni í blönduna:

- 250 g smjör
- 200 g sykur
- 1 pakki vanillusykur (um það bil 8 g)
- 1 klípa salt
- 4 egg
- 150 g hveiti
- 150 g maísmjöl
- 1 sléttfull teskeið lyftiduft
- rifinn börkur af 2 sítrónum

Hráefni í glassúrinn:

- 125 ml sítrónusafi
- 100 g flórsykur

Annað:

- Ferkantað bökunarform, 30 cm langt

- Smjörlíki til að smyrja með
- Brauðmylsna til að fóðra bökunarformið

Aðferð:

Settu smjör, sykur, sítrónubörk, vanillusykur og salt í blöndunarskál og þeyttu saman. Bættu síðan eggjunum við, einu í einu og þeyttu saman aftur.

Bættu hveitinu og maísmjölinu, ásamt lyftiduftinu í þeyttu blönduna og blandaðu saman við.

Settu blönduna í smurða bökunarformið með brauðmylsnunni, jafnaðu og settu í heimilistækið.

Eftir bökun skaltu blanda saman sítrónusafa og flórsykri. Leggðu kökuna á álpappír.

Brjóttu álpappírinn upp með hliðum kökunnar svo að glassúrinn geti ekki runnið af. Stingdu í kökuna með matprjón úr tré og burstaðu glassúrinn á. Láttu kökuna síðan standa um stund svo hún sogi í sig glassúrinn.

- Tími í heimilistækinu: 75 mínútur
- Hillustaða: 1

Sænsk kaka

Hráefni:

- 5 egg
- 340 g sykur
- 100 g bráðið smjör
- 360 g hveiti
- 1 pakki lyftiduft (um það bil 15 g)
- 1 pakki vanillusykur (um það bil 8 g)
- 1 klípa salt
- 200 ml kalt vatn

Annað:

- 28 cm hringlaga smelluform með lausum botni, svart, botn fóðraður með bökunarpappír.

Aðferð:

Settu sykur, egg, vanillusykur og salt í blöndunarskál og þeyttu saman í 5 mínútur.

Bættu síðan bráðna smjörinu við blönduna og blandaðu saman við.

Bættu hveitinu með lyftiduftinu blönduðu við ofan í þeyttu blönduna og hrærðu saman við.

Bættu að síðustu kalda vatninu við og blandaðu allt vel. Settu blönduna í kökuformið, jafnaðu og settu í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 1

Smákökur

Hráefni:

- 4 egg
- 2 matskeiðar heitt vatn
- 50 g sykur
- 1 pakki vanillusykur (um það bil 8 g)
- 1 klípa salt
- 100 g sykur
- 100 g hveiti
- 100 g maísmjöl
- 2 sléttfullar teskeiðar lyftiduft

Annað:

- 28 cm hringlaga smelluform með lausum botni, svart, botn fóðraður með bökunarpappír.

Aðferð:

Skildu að eggjarauður og eggjahvítur. Þeyttu eggjarauðurnar með heitu vatni, 50 g af sykri, vanillusykri og salti. Þeyttu eggjahvíturnar með 100 g af sykri þar til toppar myndast.

Sigtaðu saman hveiti, maísmjöl og lyftiduft.

Blandaðu varlega saman eggjahvítum og eggjarauðum. Blandaðu síðan varlega hveitiblöndunni saman við. Settu blönduna í kökuformið, jafnaðu og settu í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 30 mínútur
- Hillustaða: 3

Ostakaka

Hráefni í botninn:

- 150 g hveiti
- 70 g sykur
- 1 pakki vanillusykur (um það bil 8 g)
- 1 egg
- 70 g mjúkt smjör

Hráefni fyrir ostakremið:

- 3 eggjahvítur
- 50 g rúsínur
- 2 matskeiðar romm
- 750 g fitusnautt kvarg
- 3 eggjarauður
- 200 g sykur
- safi úr einni sítrónu
- 200 g sýrður rjómi
- 1 pakki af eggjabúðingsdufti með vanillubragði (40 g eða samsvarandi magn af dufti til að gera búðing úr 500 ml af mjólk)

Annað:

- Svart smelluform með lausum botni, 26 cm þvermál, smurt

Aðferð:

Sigtaðu hveiti í skál. Bættu við því sem eftir er af hráefnunum og blandaðu með handhrærivél. Settu síðan blönduna í kæliskápinn í 2 klukkustundir.

Þektu smurða botninn í smelluforminu með um 2/3 af blöndunni og pikkaðu nokkrum sinnum með gaffli.

Myndaðu brún, um 3 cm háa með því sem eftir er af blöndunni.

Þeyttu eggjahvíturnar með handhrærivél þar til toppar myndast. Þvoðu rúsínurnar, láttu leka vel af þeim, skvettu romminu yfir og láttu liggja í bleyti.

Settu fitusnauða kvargið, eggjarauður, sykur, sítrónusafa, sýrðan rjóma og eggjabúðingsduftið í blöndunarskál og blandaðu vel saman.

Til að ljúka skaltu blanda þeyttu eggjahvítunum og rúsínunum varlega saman við kvargblönduna.

- Tími í heimilistækinu: 85 mínútur
- Hillustaða: 1

Ávaxtakaka

Hráefni:

- 200 g smjör
- 200 g sykur
- 1 pakki vanillusykur (um það bil 8 g)
- 1 klípa salt
- 3 egg
- 300 g hveiti
- 1/2 pakki lyftiduft (um það bil 8 g)
- 125 g kúrenur
- 125 g rúsínur
- 60 g saxaðar möndlur
- 60 g sykurhúðaður sítrónubörkur eða sykurhúðaður appelsínubörkur
- 60 g söxuð sykurhúðuð kirsuber
- 70 g heilar snöggsoðnar möndlur

Annað:

- Svart smelluform með lausum botni, 24 cm þvermál
- Smjörlíki til að smyrja með
- Brauðmylsna til að fóðra bökunarformið

Aðferð:

Settu smjör, sykur, vanillusykur og salt í blöndunarskál og þeyttu saman. Bættu síðan eggjunum við, einu í einu og þeyttu blönduna aftur. Bættu við hveitinu ásamt lyftiduftinu í þeyttu blönduna og blandaðu saman við.

Hrærðu ávextina einnig saman við blönduna.

Settu blönduna í undirbúna formið og togaðu blönduna aðeins hærra upp við brúnirnar en í miðjunni. Skreyttu brúnina og miðju kökunnar með heilu snöggsoðnu möndlunum. Settu kökuna inn í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 100 mínútur
- Hillustaða: 1

Streusel-kaka

Hráefni í deigið:

- 375 g hveiti
- 20 g ger
- 150 ml volg mjólk
- 60 g sykur
- 1 klípa salt
- 2 eggjarauður
- 75 g mjúkt smjör

Hráefni í mulninginn:

- 200 g sykur
- 200 g smjör
- 1 teskeið kanill
- 350 g hveiti
- 50 g saxaðar hnetur
- 30 g bráðið smjör

Aðferð:

Sigtaðu hveitið í blöndunarskál og búðu til dæld í miðjunni. Skerðu gerið, settu það í dældina, hrærðu mjólkinni saman við og hluta af hveitinu af jaðrinum, stráðu hveiti yfir, láttu hefast á hlýjum stað þar til hveitið sem stráð var yfir fordeigið byrjar að springa.

Settu sykur, eggjarauður, smjög og salt á jaðar hveitisins. Hnoðaðu öll hráefnin saman í vinnanlegt gerdeig.

Láttu deigið hefast á hlýjum stað þar til það hefur um það bil tvöfaldast að stærð. Flettu síðan út deigið settu á smurða bökunarplötu og láttu hefast aftur.

Settu sykur, smjör og kanil í blöndunarskál og blandaðu saman.

Bættu hveitinu og hnetunum við og hnoðaðu saman svo að þú búir til mulningsblöndu.

Smyrðu smjörinu á hefaða deigið og dreifðu mulningsblöndunni jafnt yfir það.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 3

Fléttubrauð

Hráefni í deigið:

- 650 g hveiti
- 20 g ger
- 200 ml mjólk
- 40 g sykur
- 5 g salt
- 5 eggjarauður
- 200 g mjúkt smjör

Hráefni í fylllinguna:

- 250 g saxaðar valhnetur
- 20 g brauðmylsna
- 1 teskeið malaður engifer
- 50 ml mjólk
- 60 g hunang
- 30 g bráðið smjör
- 20 ml romm

Hráefni í áferðina:

- 1 eggjarauða
- svolítil mjólk
- 50 g möndluflögur

Aðferð:

Sigtaðu hveitið í blöndunarskál og búðu til dæld í miðjunni. Skerðu gerið, settu það í dældina, hrærðu mjólkinni saman við og svolitlu af sykrinum og hveitinu af jaðrinum, stráðu hveiti yfir, láttu hefast á hlýjum stað þar til hveitið sem stráð var yfir fordeigið byrjar að springa.

Settu það sem eftir er af sykrinum á jaðar hveitisins. Hnoðaðu öll hráefnin saman í vinnanlegt gerdeig. Láttu deigið hefast á hlýjum stað þar til það hefur um það bil tvöfaldast að stærð.

Fyrir fyllinguna skal blanda öllum hráefnum saman. Skiptu deiginu í þrjá jafna hluta og flettu út í langa rétthyrninga. Dreifðu þriðjungi af fyllingunni yfir hvern rétthyrning og rúllaðu síðan upp deighlutunum.

Gerðu fléttu úr þessum þremur deighlutum. Þektu yfirborð fléttunnar með blöndu af eggjarauðu og mjólk og sáldraðu svo yfir hana möndluflögum.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 3

Kökuhringur

Hráefni í botninn:

- 500 g hveiti
- 1 lítill pakki þurrger (8 g þurrger eða 42 g ferskt ger)
- 80 g flórsykur
- 150 g smjör
- 3 egg
- 2 sléttfullar teskeiðar salt
- 150 ml mjólk
- 70 g rúsínur (lagðar í bleyti í 20 ml af kirsch í eina klukkstund áður)

Hráefni í áferðina:

- 50 g heilar, afhýddar möndlur

Aðferð:

Settu hveiti, þurrger, flórsykur, smjör, egg, salt og mjólk í blöndunarskál og hnoðaðu þar til komið er mjúkt gerdeig. Breiddu yfir deigið í skálinni og láttu hefast í eina klukkustund.

Hnoðaðu bleyttu rúsínurnar inn í deigið í höndunum.

Settu möndlurnar hverja fyrir sig inn í hvert holrými í smurðu og hveitistráðu hringlaga formi (gugelhupf).

Mótaðu síðan deigið í pylsu og settu í hringlaga formið. Breiddu yfir og láttu hefast aftur í 45 mínútur.

- Tími í heimilistækinu: 60 mínútur
- Hillustaða: 1

Rommlegin svampkaka

Hráefni í deigið:

- 350 g hveiti
- 1 lítill pakki þurrger (8 g þurrger eða 42 g ferskt ger)
- 75 g sykur
- 100 g smjör
- 5 eggjarauður
- 1/2 teskeið salt
- 1 pakki vanillusykur (um það bil 8 g)
- 125 ml mjólk

Eftir bökun:

- 375 ml vatn
- 200 g sykur
- 100 ml plómubrandí eða 100 ml appelsínulíkjör

Aðferð:

Settu hveiti, þurrger, sykur, smjör, eggjarauður, salt, vanillusykur og mjólk í blöndunarskál og hnoðaðu þar til komið er mjúkt gerdeig. Breiddu yfir deigið í skálinni og láttu hefast í eina klukkustund. Settu deigið síðan í smurt hringlaga kökuform og breiddu yfir og láttu hefast aftur í 45 mínútur.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 1

Eftir bökun:

Láttu suðuna koma upp á vatni og sykri og láttu svo kólna.

Bættu plómubrandíi eða appelsínulíkjör út í sykurvatnið og blandaðu saman.

Þegar kakan hefur kólnað skaltu stinga nokkrum sinnum í hana með trépinna og láttu síðan kökuna sjúga jafnt í sig blönduna.

Súkkulaðikökur

Hráefni:

- 250 g suðusúkkulaði
- 250 g smjör
- 375 g sykur
- 2 pakkar vanillusykur (um það bil 16 g)
- 1 klípa salt
- 5 matskeiðar vatn
- 5 egg
- 375 g valhnetur
- 250 g hveiti
- 1 teskeið lyftiduft

Aðferð:

Brjóttu súkkulaðið niður í stóra bita og bræddu í vatnsbaði.

Þeyttu saman smjör, sykur, vanillusykur, salt og vatn, bættu við eggjunum og brædda súkkulaðinu.

Grófsaxaðu valhneturnar, blandaðu með hveitinu og lyftiduftinu og blandaðu saman við súkkulaðiblönduna.

Fóðraðu ofnskúffu með bökunarpappír, settu blönduna ofan á og jafnaðu.

- Tími í heimilistækinu: 50 mínútur
- Hillustaða: 3

Eftir bökun:

Láttu kólna, fjarlægðu bökunarpappírinn og skerðu í ferninga.

Formkökur

Hráefni:

- 150 g smjör
- 150 g sykur
- 1 pakki vanillusykur (um það bil 8 g)
- 1 klípa salt
- börkur af einni óvaxborinni sítrónu
- 2 egg
- 50 ml mjólk
- 25 g maísmjöl
- 225 g hveiti
- 10 g lyftiduft
- 1 krukka af súrum kirsiberjum (375 g)
- 225 g súkkulaðibitar

Annað:

- Pappírsform, um það bil 7 cm í þvermál

Aðferð:

Þeyttu saman smjör, sykur, vanillusykur, salt og börkinn af einni óvaxborinni sítrónu. Bættu við eggjum og þeyttu saman aftur.

Blandaðu maísmjölinu, hveiti og lyftidufti og blandaðu saman við blönduna ásamt mjólkinni.

Láttu síga af súru kirsiberjunum og blandaðu þeim saman við blönduna ásamt súkkulaðibitunum.

Settu blönduna í pappírsformin, settu formin á bökunarplötu og settu í heimilistækið. Notaðu formkökubakka ef til staðar.

- Tími í heimilistækinu: 40 mínútur
- Hillustaða: 3

Sæt ávaxtabaka

Hráefni:

- 2 plötur af upprunalegu svissnesku bökudeigi eða smjördeigi (rúllað út í ferning)
- 50 g malaðar heslihnetur
- 1,2 kg af eplum
- 3 egg
- 300 ml rjómi
- 70 g sykur

Aðferð:

Settu deigið á velsmurða bökunarplötu og pikkaðu í botninn með gaffli. Dreifðu heslihnetunum jafnt yfir deigið. Flysjaðu epli, fjarlægðu kjarna og skerðu í 12 sneiðar. Dreifðu sneiðum jafnt yfir deigið. Blandaðu eggjum, rjóma, sykri og vanillusykri vel saman og settu yfir eplin.

- Tími í heimilistækinu: 45 mínútur
- Hillustaða: 2

Gulrótarkaka

Hráefni í blönduna:

- 150 ml sólblómaolía
- 100 g púðursykur
- 2 egg
- 75 g síróp
- 175 g hveiti
- 1 teskeið kanill
- 1/2 teskeið malaður engifer
- 1 teskeið lyftiduft
- 200 g fínrifnar gulrætur
- 75 g ljósar rúsínur
- 25 g rifin kókoshneta

Hráefni í ofanáleggið:

- 50 g smjör
- 150 g rjómaostur
- 40 g kandís

- malaðar heslihnetur

Annað:

- Hringlaga smelluform með lausum botni, 22 cm þvermál, smurt

Aðferð:

Þeyttu saman sólblómaolíu, púðursykur, egg og síróp. Blandaðu því sem eftir er af hráefnunum saman við blönduna.

Settu blönduna í smurða bökunarformið.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 3

Eftir bökun:

Blandaðu saman smjöri, rjómaosti og kandís (ef nauðsyn krefur skal bæta svolítilli mjólk út í til að gera það smyrjanlegra).

Smyrðu yfir kökuna þegar hún hefur kólnað og sáldraðu möluðum heslihnetum ofan á.

Möndlukaka

Hráefni í blönduna:

- 5 egg
- 200 g sykur
- 100 g marsipan
- 200 ml ólífuolía
- 450 g hveiti
- 1 matskeið kanill
- 1 pakki lyftiduft (um það bil 15 g)
- 50 g saxaðar pistasíuhnetur
- 125 g malaðar möndlur
- 300 ml mjólk

Hráefni í ofanáleggið:

- 200 g apríkósusulta
- 5 matskeiðar flórsykur
- 1 teskeið kanill
- 2 matskeiðar heitt vatn
- möndluflögur

Annað:

- 28 cm smelluform með lausum botni

Aðferð:

Þeyttu saman egg, sykur og marsípan í 5 mínútur, bættu síðan ólífuolíunni hægt saman við eggjablönduna.

Sigtaðu hveiti, kanil og lyftiduft saman, blandaðu síðan söxuðum pistasíuhnetum og möluðum möndlum saman við hveitið. Blandaðu síðan varlega saman við eggjablönduna ásamt mjólkinni.

Settu í smelluformið, sem búið er að sáldra brauðmylsnu yfir botninn á.

- Tími í heimilistækinu: 70 mínútur
- Hillustaða: 2

Eftir bökun:

Hitaðu upp apríkósusultuna og smyrðu síðan á kökuna með bursta. Láttu svo kólna. Blandaðu saman flórsykri, kanil og heitu vatni og smyrðu á kökuna. Stráðu síðan samstundis möndluflögum ofan á glassúrinn á kökunni.

Ávaxtaterta

Hráefni í hveitideigið:

- 200 g hveiti
- 1 klípa salt
- 125 g smjör
- 1 egg
- 50 g sykur
- 50 ml kalt vatn

Hráefni í fylllinguna:

- Ávextir í samræmi við árstíðina (400 g epli, ferskjur, súr kirsuber, o.s.frv.)
- 90 g malaðar möndlur
- 2 egg
- 100 g sykur
- 90 g mjúkt smjör

Annað:

- Eggjabökuform með 28 cm þvermáli, smurt

Aðferð:

Sigtaðu hveitið ofan í blöndunarskál, blandaðu salti og smjöri, skornu í litla bita saman við hveitið. Bættu síðan við eggi, sykri og köldu vatni og hnoðaðu í deig.

Kældu deigið í kæliskápnum í 2 klukkustundir. Flettu út kælt deigið og settu í

smurða eggjabökuformið og pikkaðu með gaffli. Hreinsaðu ávöxti, fjarlægðu kjarna og steina og settu í litlum bitum eða sneiðum ofan á deigið. Settu malaðar möndlur, egg, sykur og mjúkt smjör í skál og þeyttu saman. Settu síðan ofan á ávöxtinn og jafnaðu út.

- Tími í heimilistækinu: 50 mínútur
- Hillustaða: 1

Ristuð eplakaka ömmu

Hráefni:

- 250 g smjör
- 250 g sykur
- 1 pakki vanillusykur (um það vil 8 g)
- 1 klípa salt
- 100 g marsipan
- 5 egg
- 500 g hveiti
- 1 pakki lyftiduft (um það vil 15 g)
- 1 poki piparkökukrydd (um það bil 20 g)
- 50 g kakóduft
- 150 ml rauðvín
- 1,2 kg af eplum

Aðferð:

Settu smjör, sykur, vanillusykur og salt í hræriskál og þeyttu þar til verður dúnkennt. Bættu við marsipan skorinn í litla bita og þeyttu þar til orðið mjúkt. Bættu eggjunum í einu og einu og þeyttu þar til dúnkennt. Bættu hveiti, lyftidufti, piparkökukryddi og kakódufti út í blönduna. Hrærðu rauðvíninu saman við. Settu deigið í djúpa ofnskúffu sem fóðruð er með bökunarpappír og jafnaðu út yfirborðið. Flysjaðu og taktu kjarnann úr eplunum og skerðu þau í 0,5 cm þykkar sneiðar. Plómumauk: Raðaðu sneiðunum ofan á deigið og fylltu í kjarnagötin með plómumauki. Settu síðan inn í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 50 mínútur
- Hillustaða: 3
- Eftir bökun skaltu láta kökuna kólna og fjarlægja bökunarpappírinn.

Gljái:

- 250 ml eplasafi
- 1 poki glær glassúr
- Eftir bökun skaltu láta kökuna kólna og fjarlægja bökunarpappírinn.

Blandaðu gljáann með eplasafanum og glassúrpokanum og burstaðu yfir kökuna.

Uppskriftir - Pítsa/baka/brauð

Pítsa

Hráefni í deigið:

- 14 g ger
- 200 ml vatn
- 300 g hveiti
- 3 g salt
- 1 matskeið olía

Hráefni í ofanáleggið:

- 1/2 lítil dós tómatar, saxaðir (um 200 g)
- 200 g ostur, rifinn
- 100 g spægipylsa
- 100 g soðin skinka
- 150 g sveppir (úr dós)
- 150 g fetaostur
- kjarrminta

Annað:

- Bökunarplata, smurð

Aðferð:

Myldu ger í skál og leystu það upp í vatninu. Blandaðu saltinu saman við hveitið og bættu því með olíunni í skálina.

Hnoðaðu hráefnið þar til vinnanlegt deig sem ekki loðir við skálina er komið. Láttu þá deigið hefast á hlýjum stað þar til það tvöfaldast að rúmtaki.

Flettu út deigið og settu það á smurðu bökunarplötuna, pikkaðu botninn með gaffli.

Settu hráefnið fyrir áleggið á undirstöðuna í þeirri röð sem gefin er upp.

- Tími í heimilistækinu: 25 mínútur
- Hillustaða: 1

Laukbaka

Hráefni í deigið:

- 300 g hveiti
- 20 g ger
- 125 ml mjólk
- 1 egg
- 50 g smjör
- 3 g salt

Hráefni í ofanáleggið:

- 750 g laukur
- 250 g beikon
- 3 egg
- 250 g sýrður rjómi
- 125 ml mjólk
- 1 teskeið salt
- 1/2 teskeið mulinn pipar

Aðferð:

Sigtaðu hveitið í blöndunarskál og búðu til dæld í miðjunni.

Skerðu gerið, settu það í dældina, blandaðu með mjólkinni og svolitlu hveiti af jöðrunum. Stráðu hveiti yfir og láttu hefast á hlýjum stað þar til hveitið sem stráð var yfir fordeigið byrjar að springa.

Settu eggin og smjörið á jaðar hveitisins. Hnoðaðu öll hráefnin saman í vinnanlegt gerdeig.

Láttu deigið hefast á hlýjum stað þar til það hefur um það bil tvöfaldast að stærð.

Á meðan skaltu flysja og skera laukana í bita og síðan í þunnar sneiðar.

Skerðu beikonið í teninga og eldaðu það varlega með lauknum án þess að brúna. Láttu kólna.

Flettu út deigið og settu það á smurða bökunarplötu, pikkaðu botninn með gaffli og þrýstu brúnunum upp. Láttu hefast aftur.

Hrærðu egg, sýrðan rjóma, mjólk, salt og pipar saman. Dreifðu kólnuðum lauknum og beikoninu á deigbotninn. Settu blönduna yfir og jafnaðu yfir allt.

- Tími í heimilistækinu: 45 mínútur
- Hillustaða: 1

Quiche Lorraine

Hráefni í hveitideigið:

- 200 g hveiti
- 2 egg
- 100 g smjör
- 1/2 teskeið salt
- svolítill pipar
- 1 klípa múskat

Hráefni í ofanáleggið:

- 150 g rifinn ostur
- 200 g soðin skinka eða magurt beikon
- 2 egg
- 250 g sýrður rjómi
- salt, pipar og múskat

Annað:

- Svart bökunarform, smurt, þvermál 28 cm

Aðferð:

Settu hveiti, smjör, egg og krydd í blöndunarskál og hrærðu í mjúkt deig. Settu hveitideigið í kæliskápinn í nokkrar klukkustundir.

Síðan skaltu fletja út deigið og setja það í svart, smurt bökunarform. Pikkaðu í botninn með gaffli.

Dreifðu beikoninu jafnt yfir deigið.

Til að gera fyllinguna blandar þú saman eggjunum, sýrða rjómanum og kryddinu saman. Bættu síðan ostinum við.

Helltu fyllingunni yfir beikonið.

- Tími í heimilistækinu: 40 mínútur
- Hillustaða: 2

Geitaostsbaka

Hráefni í hveitideigið:

- 125 g hveiti
- 60 ml ólífuolía
- 1 klípa salt
- 3 - 4 matskeiðar kalt vatn

Hráefni í ofanáleggið:

- 1 matskeið ólífuolía
- 2 laukar
- salt og pipar
- 1 teskeið saxað garðablóðberg
- 125 g kotasæla
- 100 g geitaostur
- 2 matskeiðar ólífur
- 1 egg
- 60 ml rjómi

Annað:

- Svart bökunarform, smurt, þvermál 28 cm

Aðferð:

Settu hveiti, ólífuolíu og salt í blöndunarskál og sameinaðu þar til blandan líkist brauðmylsnu. Bættu við vatninu og hnoðaðu í deig. Settu hveitideigið í kæliskápinn í nokkrar klukkustundir.

Síðan skaltu fletja út deigið og setja það í svart, smurt bökunarform. Pikkaðu í botninn með gaffli.

Settu 1 matskeið af ólífuolíu á pönnu. Flysjaðu lauka, skerðu í þunnar sneiðar og láttu svitna í olíunni í um það bil 30 mínútur með lokið á pönnunni. Kryddaðu með salti og pipar og blandaðu saman við 1/2 teskeið af saxaðri steinselju.

Láttu laukana kólna lítillega, dreifðu þeim síðan ofan á deigið.

Smurðu síðan kotasælu og geitaosti ofan á og bættu ólífunum við. Stráðu 1/2 teskeið að söxuðu garðablóðbergi yfir.

Til að gera fyllinguna blandar þú saman eggjunum og rjómanum. Helltu fyllingunni yfir bökuna.

- Tími í heimilistækinu: 45 mínútur
- Hillustaða: 1

Ostabaka

Hráefni:

- 1,5 plötur af upprunalegu svissnesku bökudeigi eða smjördeigi (rúllað út í ferning)
- 500 g rifinn ostur
- 200 ml rjómi
- 100 ml mjólk
- 4 egg
- salt, pipar og múskat

Aðferð:

Settu deigið á mjög vel smurða bökunarplötu. Pikkaðu vel í allt deigið með gaffli.

Dreifðu ostinum jafnt yfir deigið. Blandaðu saman rjóma, mjólk og eggjum og kryddaðu með salti, pipar og múskati. Blandaðu vel aftur og helltu yfir ostinn.

- Tími í heimilistækinu: 40 mínútur
- Hillustaða: 2

Ostavínarbrauð

Hráefni:

- 400 g fetaostur
- 2 egg
- 3 matskeiðar söxuð flatlaufa-steinselja
- svartur pipar
- 80 ml ólífuolía
- 375 smjördeig

Aðferð:

Blandaðu saman fetaosti, eggjum, steinselju og pipar. Leggðu rakan klút yfir smjördeigið svo það þorni ekki upp. Leggðu fjórar þynnur, hverja ofan á aðra og burstaðu hverja létt með olíu.

Skerðu í 4 ræmur, hverja um 7 cm langa.

Settu 2 kúfaðar matskeiðar af feta-blöndu á eitt horn hverrar ræmu og brjóttu skáhallt saman í þríhyrning.

Settu á hvolf á bökunarplötu og burstaðu með olíu.

- Tími í heimilistækinu: 25 mínútur
- Hillustaða: 3

Hvítt brauð

Hráefni:

- 1000 g hveiti
- 40 g ferskt ger eða 20 g þurrger
- 650 ml mjólk
- 15 g salt

Annað:

- Bökunarplata sem hefur verið smurð eða fóðruð með bökunarpappír

Aðferð:

Settu hveiti og salt í stóra skál. Leystu gerið upp í volgri mjólk og bætu út í hveitið. Hnoðaðu öll hráefnin saman í vinnanlegt deig. Það kann að vera þörf á aðeins meiri mjólk til að ná vinnanlegu deigi, en það fer eftir gæðum hveitisins.

Láttu deigið hefast þar til það tvöfaldast að rúmtaki.

Skerðu deigið í tvennt, mótaðu það í tvo langa hleifa og settu á bökunarplötu sem hefur verið smurð eða þakin bökunarpappír.

Láttu hleifana hefast aftur um hálft rúmtak sitt.

Áður þú bakar skaltu sáldra hveiti yfir þá og skera 3 - 4 skáhallar línur, að minnsta kosti 1 c, djúpar með beittum hníf.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 2

Bóndabrauð

Hráefni:

- 500 g hveitimjöl
- 240 g rúgmjöl
- 15 g salt
- 1 lítill pakki þurrger
- 250 ml vatn
- 250 ml mjólk

Annað:

- Bökunarplata sem hefur verið smurð eða fóðruð með bökunarpappír

Aðferð:

Settu hveitimjöl, rúgmjöl, salt og þurrger í stóra skál.

Blandaðu saman vatni, mjólk og salti og bættu út í mjölið. Hnoðaðu öll hráefnin saman í vinnanlegt deig. Láttu deigið hefast þar til það tvöfaldast að rúmtaki.

Mótaðu deigið í langan hleif og settu hann á bökunarplötu sem hefur verið smurð eða þakin bökunarpappír.

Láttu hleifinn hefast aftur um hálft rúmtak sitt. Sáldraðu svolitlu mjöli yfir áður en þú bakar.

- Tími í heimilistækinu: 60 mínútur
- Hillustaða: 2

Pierogi (pólsk soðkaka) (30 lítil bitar)

Hráefni í deigið:

- 250 g spelthveiti
- 250 g smjör
- 250 g fitusnautt kvarg
- salt

Hráefni í fylllinguna:

- 1 lítill hvítkálshaus (400 g)
- 50 g beikon
- 2 matskeiðar smjörfita
- salt, pipar og múskat
- 3 matskeiðar sýrður rjómi
- 2 egg

Annað:

- Bökunarplata með bökunarpappír

Aðferð:

Hnoðaðu spelthveiti, smjör, fitusnauða kvargið og svolítið salt í deig og settu það í kæliskápinn.

Skerðu hvítkálið í þunnar ræmur. Skerðu beikon í teninga og steiktu það í smjörfitunni. Bættu við káli og snöggsteiktu þar til það er mjúkt. Kryddaðu með salti, pipar og múskati og blandaðu sýrða rjómanum við.

Haltu áfram að soðsteikja þar til allur vökvi er gufaður upp.

Harðsjóddu eggin, kældu þau og skerðu síðan í teninga, blandaðu við kálið og láttu kólna.

Flettu út deigið og skerðu út kringlótta hringi með 8 cm þvermáli.

Settu svolitla fyllingu í miðjuna á hverjum og brjóttu saman. Þéttu brúnirnar með því að þrýsta þeim saman með gaffli.

Settu soðkökuna (pierogi) á bökunarplötu sem fóðruð er með bökunarpappír og burstaðu með eggjarauðu.
- Tími í heimilistækinu: 20 mínútur
- Hillustaða: 3

Kryddað fléttubrauð

Hráefni í deigið:

- 750 g hveiti
- 30 g ger
- 400 ml mjólk
- 10 g sykur
- 15 g salt
- 1 egg
- 100 g mjúkt smjör

Hráefni í áferðina:

- 1 eggjarauða
- svolítil mjólk

Aðferð:

Sigtaðu hveitið í blöndunarskál og búðu til dæld í miðjunni. Skerðu gerið, settu það í dældina, hrærðu mjólkinni saman við og hluta af sykrinum og hluta af hveitinu af jaðrinum, stráðu hveiti yfir, láttu hefast á hlýjum stað þar til hveitið sem stráð var yfir fordeigið byrjar að springa.

Settu það sem eftir er af sykri, salt, egg og smjöri á jaðar hveitisins. Hnoðaðu öll hráefnin saman í vinnanlegt gerdeig.

Láttu deigið hefast á hlýjum stað þar til það hefur um það bil tvöfaldast að stærð.

Mældu þá út þrjú jafnstór stykki af deiginu og mótaðu hvert þeirra í lengju. Fléttaðu lengjurnar þrjár saman.

Breiddu svo yfir og láttu hefast í hálftíma í viðbót. Þektu yfirborð fléttunnar með blöndu af eggjarauðu og mjólk og settu hana svo í ofninn.

- Tími í ofninum: 50 mínútur
- Hillustaða: 3

Uppskriftir - Pottréttir/gratín

Lasagna

Hráefni fyrir kjötsósuna:

- 100 g röndótt beikon
- 1 laukur
- 1 gulrót
- 100 g sellerí
- 2 matskeiðar ólífuolía
- 400 g hakk (blandað nauta- og svínahakk)
- 100 ml kjötkraftur
- 1 lítil dós tómatar, saxaðir (um 400 g)
- kjarrminta, garðablóðberg, salt og pipar

Hráefni fyrir Béchamel-sósuna:

- 75 g smjör
- 50 g hveiti
- 600 ml mjólk
- salt, pipar og múskat

Sett saman við:

- 3 matskeiðar smjör
- 250 g grænt lasagna
- 50 g Parmesa-ostur, rifinn
- 50 g mildur ostur, rifinn

Aðferð:

Notaðu beittan hníf, skerðu beikonið frá skorpunni og brjóskinu og skerðu það í fína teninga. Flysjaðu laukinn og gulrótina, hreinsaðu selleríið og skerðu allt grænmetið í fína teninga.

Hitaðu olíuna í skaftpotti, snöggsteiktu beikonið og grænmetisteningana og hrærðu stöðugt í á meðan.

Bættu hakkinu smátt og smátt í, snöggsteiktu og hrærðu stöðugt í á meðan til að brjóta upp og afgljá með kjötkraftinum. Kryddaðu kjötsósuna með tómatmauki, kryddjurtunum, salti og pipar og láttu malla með lokið á á lágum hita í um 30 mínútur.

Á meðan býrðu til Béchamel-sósuna: Bræddu smjörið á pönnu, bættu hveiti við og eldaðu þar til orðið er gyllt, hrærðu stöðugt. Helltu mjólkinni smátt og smátt í, hrærðu stöðugt. Kryddaðu sósuna með salti, pipar og múskati og láttu malla án loks í um 10 mínútur.

Smyrðu stórt aflangt eldfast mót með 1 matskeið af smjöri. Leggðu sitt á hvað pastaplötur, kjötsósu, Béchamel-sósu og blandaðan ost í mótinu. Síðasta lagið ætti að vera lag af Béchamel-sósu sem osti hefur verið sáldrað yfir. Settu það sem eftir er af smjörinu í litlum hnúðum ofan á réttinum.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 1

Cannelloni

Hráefni í fylllinguna:

- 50 g laukur, saxaður
- 30 g smjör
- 350 g laufspínat, saxað
- 100 g sýrður rjómi
- 200 g ferskur lax, í teningum
- 200 g nílarkarfi, í teningum
- 150 g rækjur
- 150 g krækklingakjöt
- salt, pipar

Hráefni fyrir Béchamel-sósuna:

- 75 g smjör
- 50 g hveiti
- 600 ml mjólk
- salt, pipar og múskat

Sett saman við:

- 1 pakki cannelloni
- 50 g Parmesa-ostur, rifinn
- 150 g ostur, rifinn
- 40 g smjör

Aðferð:

Settu saxaða laukinn og smjörið á pönnu og eldaðu varlega þar til orðið gegnsætt. Bættu við söxuðu laufspínati og eldaðu varlega í smástund. Bættu við sýrðum rjóma, blandaðu og láttu svo kólna.

Á meðan býrðu til Béchamel-sósuna: Bræddu smjörið á pönnu, bættu hveiti við og eldaðu þar til orðið er gyllt, hrærðu stöðugt. Helltu mjólkinni smátt og smátt í, hrærðu stöðugt. Kryddaðu sósuna með salti, pipar og múskati og láttu malla án loks í um 10 mínútur.

Bættu laxi, karfa, rækjum, krækklingakjöti, salti og pipar við kælda spínatið og blandaðu.

Smyrðu stórt aflangt eldfast mót með 1 matskeið af smjöri.

Fylltu cannelloni með spínatblöndu og settu í eldfasta mótið. Settu Béchamel-sósu milli cannelloni-raðanna. Síðasta lagið ætti að vera lag af Béchamel-sósu sem osti hefur verið sáldrað yfir. Settu það sem eftir er af smjörinu í litlum hnúðum ofan á réttinum.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 1

Kartöflugratín

Hráefni:

- 1000 g kartöflur
- 1 teskeið af hverju, salti, pipar og múskati
- 2 hvítlauksgeirar
- 200 g rifinn ostur
- 200 ml mjólk
- 200 ml rjómi
- 4 matskeiðar smjör

Aðferð:

Flysjaðu kartöflur, skerðu í þunnar sneiðar, þurrkaðu og kryddaðu.

Nuddaðu eldfast mót með hvítlauksgeira og smyrðu síðan mótið með svolitlu smjöri.

Dreifðu helmingnum af krydduðu kartöflusneiðunum í mótið og sáldraðu svolitlu af rifna ostinum yfir þær. Leggðu það sem eftir er af kartöflusneiðunum yfir og dreifðu því sem eftir er af ostinum ofan á.

Merðu seinni hvítlauksgeirann og þeyttu hann saman við mjólkina og rjómann. Helltu blöndunni yfir kartöflurnar og dreifðu því sem eftir er af smjörinu í litlum hnúðum yfir gratínið.

- Tími í heimilistækinu: 65 mínútur
- Hillustaða: 2

Moussaka (fyrir 10 manns)

Hráefni:

- 1 saxaður laukur
- ólífuolía
- 1,5 kg hakkað kjöt
- 1 dós saxaðir tómatar (400 g)
- 50 g rifinn ostur
- 4 teskeiðar brauðmylsna
- salt og pipar
- kanill
- 1 kg kartöflur
- 1,5 kg eggaldin
- smjör til að steika í

Hráefni fyrir Béchamel-sósuna:

- 75 g smjör
- 50 g hveiti
- 600 ml mjólk
- salt, pipar og múskat

Sett saman við:

- 150 g rifinn ostur
- 4 matskeiðar brauðmylsna
- 50 g smjör

Aðferð:

Svitaðu saxaðan lauk í lítilli ólífuolíu, bætt síðan hakkinu við og hrærðu á meðan þú eldar.

Bættu söxuðum tómötum, rifnum Emmental-osti og brauðmylsnu við, hrærðu vel og láttu suðuna koma upp. Kryddaðu síðan með salti, pipar og kanil og taktu af suðuhellunni.

Flysjaðu kartöflunar og skerðu í 1 cm þykkar sneiðar, þvoðu eggaldinin og skerðu þau í 1 cm þykkar sneiðar.

Þurrkaðu allar sneiðar með eldhúspappír. Brúnaðu síðan á pönnu með miklu smjöri.

Á meðan býrðu til Béchamel-sósuna: Bræddu smjörið á pönnu, bættu hveiti við og eldaðu þar til orðið er gyllt, hrærðu stöðugt. Helltu mjólkinni smátt og smátt í, hrærðu stöðugt. Kryddaðu sósuna með salti, pipar og múskati og láttu malla án loks í um 10 mínútur.

Settu kartöflusneiðarnar á botninn á smurðu eldföstu móti og sáldraðu yfir svolitlum rifnum osti. Settu lag af eggaldinum ofan á. Þar ofan á skaltu setja svolítið af hakkblöndunni. Þar ofan á skaltu setja svolítið af Béchamel-sósunni.

Gerðu síðan annað lag af kartöflum, svo koma eggaldin og þar á eftir hakkblandan. Síðasta lagið ætti að vera Béchamel-sósa. Dreifðu því sem eftir er af ostinum og brauðmylsnunni ofan á. Bræddu smjörið og helltu yfir moussaka-réttinn.

- Tími í heimilistækinu: 60 mínútur
- Hillustaða: 1

Pastagratín

Hráefni:

- 1 lítri vatn
- salt
- 250 g tagliatelle
- 250 g soðin skinka
- 20 g smjör
- 1 búnt af steinselju
- 1 laukur
- 100 g smjör
- 1 egg
- 250 ml mjólk
- salt, pipar og múskat
- 50 g rifinn Parmesan-ostur

Aðferð:

Láttu vatnið með svolitlu salti sjóða. Settu tagliatelle í sjóðandi saltvatnið og sjóddu í um 12 mínútur. Láttu síðan síga af.

Skerðu skinkuna í teninga.

Hitaðu smjör á pönnu.

Saxaðu steinselju og flysjaðu laukinn og saxaðu hann líka. Láttu hvort tveggja svitna á steikarpönnunni.

Smyrðu eldfast mót með svolitlu smjöri. Blandaðu saman tagliatelle, skinku og sveittri steinselju og lauk og settu í mótið.

Blandaðu eggi og mjólk og kryddaðu með salti, pipar og múskati og helltu því síðan yfir pastablönduna. Dreifðu síðan Parmesan-ostinum yfir mótið.

- Tími í heimilistækinu: 45 mínútur
- Hillustaða: 1

Kaffifífilsgratín

Hráefni:

- 8 meðalstórir kaffifílflar
- 8 sneiðar soðin skinka
- 30 g smjör
- 1,5 matskeið hveiti
- 150 ml grænmetiskraftur (úr kaffifíflinum)
- 5 matskeiðar mjólk
- 100 g rifinn ostur

Aðferð:

Skerðu kaffifífilinn í tvennt og skerðu beiska kjarnann úr. Þvoðu síðan varlega og gufusjóddu síðan í 15 mínútur í sjóðandi vatni.

Taktu kaffifífilshelmingana úr vatninu, hresstu upp á þá í köldu vatni og settu helmingana saman aftur. Vefðu síðan hvorn um sig í skinkusneið og settu í smurt eldfast mót.

Bræddu smjörið og bættu við hveiti. Snöggsteiktu stuttlega og heltu síðan í grænmetiskraftinum og mjólkinni og láttu suðuna koma upp.

Hrærðu 50 g af osti saman við sósuna og helltu yfir kaffifífilinn. Stráðu síðan afganginum af ostinum yfir mótið.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 3

Nautakjötspottréttur

Hráefni:

- 600 g nautakjöt
- salt og pipar
- hveiti
- 10 g smjör
- 1 laukur
- 330 ml dökkur bjór
- 2 teskeiðar púðursykur
- 2 teskeiðar tómatmauk
- 500 ml nautakjötskraftur

Aðferð:

Skerðu nautakjötið í teninga, kryddaðu með salti og pipar og stráðu svolitlu hveiti yfir.

Hitaðu smjör á pönnu og brúnaðu kjötbitana. Settu síðan á disk fyrir pottrétti.

Flysjaðu lauk og saxaðu fínt, steiktu létt í svolitlu smjöri, settu síðan á diskinn ofan á kjötið.

Blandaðu saman dökkum bjór, púðursykri, tómatmauki og nautakjötskrafti, settu á

steikarpönnuna og láttu suðuna koma upp. Helltu síðan yfir kjötið (kjötið ætti að vera hulið).

Lokaðu og settu inn í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 120 mínútur
- Hillustaða: 3

Pottréttur með káli

Hráefni:

- 1 kálhaus (800 g)
- kryddmæra
- 1 laukur
- olía fyrir snöggsteikingu
- 400 g hakkað kjöt
- 250 g löng hrísgrjón
- salt, pipar og paprikuduft
- 1 lítri kjötkraftur
- 200 ml sýrður rjómi
- 100 g rifinn ostur

Aðferð:

Skerðu kálið í fjórðunga og skerðu stilkinn úr. Snöggsjóddu í söltuðu vatni, krydduðu með kryddmæru.

Flysjaðu lauk og saxaðu fínt, steiktu varlega í lítilli olíu. Bættu síðan hakkaða kjötinu við og löngu hrísgrjónunum, snöggsteiktu og kryddaðu með salti, pipar og paprikudufti. Bættu við kjötkrafti og láttu malla í 20 mínútur með lokið á pönnunni.

Settu lög af kálinu og hrísgrjóna- og hakkblöndunni í mótið.

Settu sýrðan rjóma ofan á réttinn og sáldraðu osti yfir.

- Tími í heimilistækinu: 60 mínútur
- Hillustaða: 3

Frankónísk soðkökupanna

Hráefni:

- Um það bil 1000 g kalkúnastrimlar
- 1 lítil dós sveppir (litlir hausar)
- 500 g saxaður laukur
- 1 kg soðkökudeig
- 400 g rifinn ostur
- 250 ml rjómi

Aðferð:

Kryddaðu kalkúnastrimlana með salti, pipar, paprikudufti, o.s.frv. Snöggsteiktu saxaða laukinn. Láttu síga vel af sveppunum. Blandaðu síðan saman kjötinu, lauknum og sveppunum og settu í eldfast mót. Blandaðu soðkökudeiginu og ostinum saman og settu ofan á kalkúnablönduna. Helltu síðan rjómanum yfir.

- Tími í heimilistækinu: 75 mínútur
- Hillustaða: 1

Skyndiréttir

Heimilistækið er með sett af sjálfvirkum aðgerðum fyrir eftirfarandi rétti. Hitastig og tími eru forskilgreind.

Réttur	Hillustaða
Frosin pítsa	3
Amerísk pítsa, frosin	1
Kæld pítsa	3

Réttur	Hillustaða
Frosið pítsusnarl	1
Franskar kartöflur	3
Bátar/Krókettur	3
Kartöfluklattar	3
Brauð/rúnnstykki	3
Brauð/rúnnstykki, frosin	3
Eplarúllukaka, frosin	3
Fiskflak, frosið	3
Kjúklingavængir	3
Lasagna/Cannelloni, frosið	3

867316192-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1508620-1